

# 临沂花甲粉培训学院

产品名称	临沂花甲粉培训学院
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

临沂花甲粉培训学院

膳学派花甲粉是采用的秘制香辣酱，是由三十几种来自原产地的名贵香料经过精挑细选，制作而成，不使用任何添加剂。在取传统米线的优势情况下，花甲粉融入了川味之麻、辣、鲜、香、我们在尽量保证美味的同时，更注重了食品的安全。膳学派花甲用放心原材料，做绿色健康食品。膳学派花甲是用锡箔纸将营养美汤与花甲、米线封闭式的熬制而成。具有滋阴明目、软坚、化痰、益精润脏的作用。

做生意选择一个好的项目很重要，一个好的项目可以让投资者事半功倍，餐饮业是一个朝阳产业，尤其是花甲粉，成本小，利润空间大，是一个不错的投资项目，在膳学派学习花甲粉技术，只需千元，可2人一起学习，多学多送，现在报名，还有更多优惠等着你。

花甲号称“天下较好鲜”。口感丰满醇厚、新鲜美味细腻、余味清爽。开心花甲粉又称锡纸米线锡纸米粉;调配汤底鲜香无比，独特工艺保持花甲粉特有香味和鲜味。食材选用严格，保证健康来源的基础上，利用锡纸的密封性，把汤汁、粉丝、花甲、金针菇、香菜等食材及秘制料的香味牢牢锁在一起融合，保留花甲鲜美味道不失粉丝的Q弹爽滑，再用花甲粉专用烤炉加热。味道飘香十里。

膳学派餐饮培训学校专业从事餐饮开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信创新、专业、务实”的经营理念，专注于饮食文化的传播与推广，汇集了全国知名烹饪，餐饮管理，营销策划的专业团队，我们热诚期待有共同热爱美食的伙伴携手共进、共创辉煌。

教学模式：由从事20年的专业师傅手把手教学，学会为止！

实操学习：学员全程动手实际操作，师傅在旁边指导！

师傅一对一：学习过程中整个项目从头到尾，师傅监督、成品点评！

不控制原料设备：原料设备统统不用，提供学员所需采购设备及原料的供应市场！

服务至上：学员学会后回去遇到任何技术问题、可以随时电话咨询，